

# Bratkartoffel Rezepte

## Böuf Stroganow Mit Bratkartoffeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Kartoffel, Pilz, Rind, Gemüse

---

|         |             |         |   |
|---------|-------------|---------|---|
| 750 g   | Kartoffeln  |         | Weißer Pfeffer                                  |
| 500 g   | Zwiebeln    | 1 Teel. | Klare Brühe                                     |
| 400 g   | Champignons | 2 Essl. | Senf; ca.                                       |
| 700 g   | Rinderfilet | 300 g   | Sauerrahm/Schmant (24 %<br>- Fett) (evtl. mehr) |
| 5 Essl. | Öl          |         | Zucker  |
|         | Salz        |         |   |

### ZUM GARNIEREN

Gewürzgurke

Dill

---

1. Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Abgießen, schälen und abkühlen.
2. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Pilze putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Filet waschen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln in Scheiben schneiden. In 2 EL heißem Öl ca. 15 Minuten knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin Portionsweise bei starker Hitze 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen. 1 EL Öl im Bratfett erhitzen. Zwiebeln und Pilze darin ca. 10 Minuten braten, würzen. Gut 200 ml Wasser, Brühe und Senf einrühren. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln.
4. Sauerrahm nach und nach einrühren (nicht mehr kochen!), abschmecken. Alles anrichten. Mit Gurke und Dill garnieren.